



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ÇEKME KEBABI (MANİSA)

1 kilogram kemiksiz dana eti
5-6 adet yeşil biber
Varsa 1 adet kırmızı biber
3-4 orta boy domates
2 yemek kaşığı domates salçası
10-12 adet arpacık soğan
1 çay kaşığı karabiber
1 çay kaşığı tuz
Varsa gömlek yağı

Etlere kuşbaşıdan biraz iri doğrayın.
Biberleri ince ince, domatesleri küp küp doğrayın.
Arpacık soğan, biber, domates, tuz, karabiber ve salçayı etlere ekleyin.
Hepsini güzelce harmanlayıp güvece alın.
Üzerini varsa gömlek yağıyla yoksa alüminyum folyo ya da pişirme kağıdıyla kapatın.
Mümkünse kömür ateşinde yoksa kısık ateşte 4-5 saat pişirin.
Sıcak servis yapın.

